フードプロセッサー

品番	PK−103
型番	TA−A01−02

無料修理保証書

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、保証書の記載にもとづき、お買いあげの販売店が無料修理いたします。お買いあげの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買いあげの販売店に修理をご依頼ください。

保証期間	本体お買いあげ日より 1 ケ年無料	お買いあげ日	平成　年　月　日
※お客様	お名前　様	住所	
		TEL	
※販売店	店　名　印	住所	
		TEL	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1．保証期間内でも次の場合には有料修理となります。
（イ）お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電圧による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
（ロ）ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたもの及び取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障や損傷。
（ハ）お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障及び損傷。
（ニ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店の記入の無い場合あるいは字句を書き換えられた場合。
（ホ）本書のご提示がない場合。
2．本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
3．本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保管してください。

●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明な場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。
※補修用性能部品は、製造打ち切り後５年間保有しています。

保証書にご記入いただいた個人情報について
※ご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理・交換に関わる作業のみ使用させていただきます。
※修理・交換以外の業務や第三者に提供することはございません。

	修理実施日	修　理　内　容	担　当　者
サービスメモ			

□この度はお買い求め頂き誠にありがとうございます。この製品は、厳密な検査をいたしております。ご使用の前に破損などがないか確認し、取扱説明書をよく読んでから、正しくお使いください。お読みになった後は使用者がいつでも見られるところに必ず保管してください。

〔中国製〕

■輸入販売元
Tamahashi co.,Ltd.
株式会社 タマハシ
〒959-1241　新潟県燕市小高4549−6
TEL0256-63-9545　FAX0256-66-2252
URL　http://www.smile-king.co.jp
E-mail　tamahashi@smile-king.co.jp

プラ 袋緩衝材
紙 取扱説明書
箱：ダンボール

Person's Kitchen

フードプロセッサー

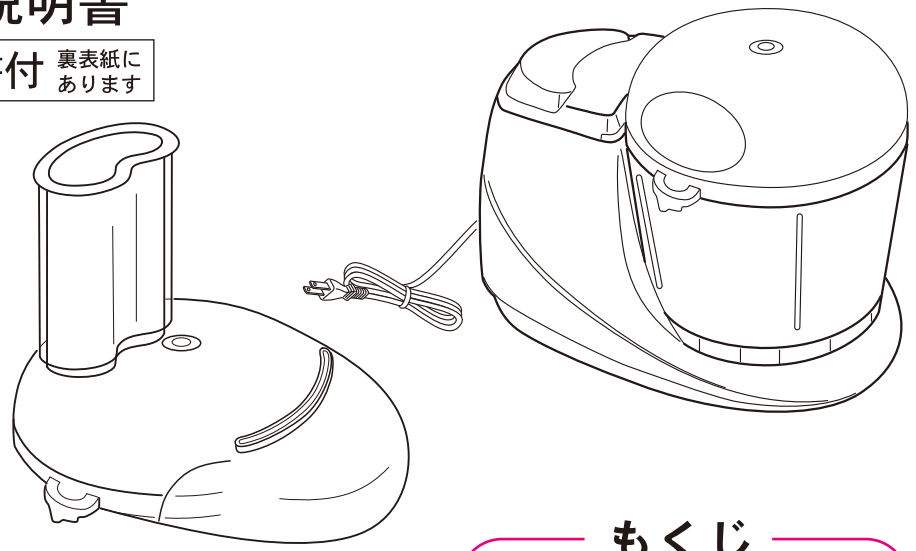
一般家庭用（業務用として使用しないでください）

この商品は家庭で調理するために使うものです。使用の際にはこの取扱説明書をよく読んでから使用して下さい。不適切な取扱は事故につながります。
使用する方はこの取扱説明書は必ず保管して下さい。

型番 / 品番
TA−A01−02/PK−103

取扱説明書

保証書付 裏表紙にあります



仕　様	
品　番	PK−103
品　名	フードプロセッサー
型　番	TA−A01−02
定　格	AC100V−80W（50Hz/60Hz）
定格時間	2 分以内
最大調理量	約 140g（玉ねぎ）
コード	コードの長さ　約 1.65m
外形寸法	約幅 225 ×奥行 123 ×高さ 235 ㎜
本体重量	約 1,250 g

もくじ

安全上のご注意……1〜3
各部の名称……3
ご使用の前に……3
本体のセット方法……4
材料の量と下準備（みじん切り）……5
みじん切りの使用方法……5〜6
材料の量と下準備（スライス・せん切り）……7
スライス・せん切りの使用方法……7〜8
お手入れ方法……9
修理を依頼される前の点検方法……9
アフターサービスについて……10

安全上のご注意

●ご使用の前にこの「安全上の注意」をよくお読みになり、正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、製品を正しくお使いいただき、お使いになる人や他の人への危険や損害を防止するためのものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度を示すために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を 「警告」「注意」に区分しています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠ 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	⚠ 注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害の発生する可能性が想定される」内容です。

※物的損害とは、家屋・家財・家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

禁止図記号

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

指示図記号

この絵表示は、必ず実行していただく「指示」内容です。

⚠ 警告

水濡れ厳禁

水につけたり、水をかけたりしないでください。
ショート・感電の恐れがあります。

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
感電やケガをする恐れがあります。

接触禁止

カッターは鋭利なので直接手を触れない。
ケガをする恐れがあります。

接触禁止

カッターについた材料は直接手で取り除かない。
ケガをする恐れがあります。
また、金属製のものを使わないでください。

回転中は指を入れない

カッターの回転が止まるまでフタを開けたり、容器の中に指やスプーンなどを入れない。
ケガや故障の原因になります。

禁止

カッターが入った状態で容器内の材料を直接手で取り出さない。
ケガの恐れがあります。

禁止

フタや容器をはずしてロック受け部に細い棒など入れない。
スイッチが入り、カッターや回転軸が回転して危険です。

禁止

強い衝撃を与えない。容器やフタに亀裂が生じた場合は使用しない。
破損して感電やケガの原因になります。

禁止

不安定な場所や水、油のかかりやすい場所、火の近くなどで使用しない。
ケガや故障の原因になります。

分解禁止

修理技術者以外の人は、絶対に分解・修理・改造は行わない。
発火したり、異常作動してケガをすることがあります。

⚠ 注意

禁止

電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしない。また、電源コードに重い物を載せたり、挟み込んだりしない。
電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

火気に近づけない

電源コードを火気などの高温部に近づけない。
コードの被膜が溶けて絶縁不良になる恐れがあります。

禁止

電源コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因になります。

ホコリを取る

差込みプラグに、ホコリが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因になります。

確実に差し込む

差込みプラグは、コンセントの奥までしっかり差込む。
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

濡れ手禁止

濡れた手で差込みプラグを抜き差ししない。
感電やケガをすることがあります。

濡れ手禁止

手が濡れた状態でスイッチを押さない。
感電の恐れがあります。

禁止

交流 100V 以外では使用しない。
火災や感電の原因になります。

禁止

運転中の移動は絶対にしない。
ケガや故障の原因になります。

禁止

移動する時は両手で本体を持つ。
落下してケガや破損の原因になります。

禁止

材料を規定以上入れない。
故障の原因になります。
量と下準備は（P ・ 4）参照

2 分以内まで

２分以上の連続使用は絶対しない。２分以内毎に必ず１分以上休ませる。
故障の原因になります。

禁止

５０℃以上の材料やお湯などを容器に入れない。
容器やフタの変形、ふきこぼれによるヤケドの原因になります。

禁止

固いもの（コーヒー豆・大豆・煮干し・冷凍食品・スジ肉など）に使わない。
カッターの刃や容器を傷めたり、故障の原因になります。

禁止

粘り強いもの（とろろ芋・納豆など）に使わない。
回転軸に粘りが漏れて故障の原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く。
ケガややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

プラグを持って抜く

差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず差込みプラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火することがあります。

⚠ 注意

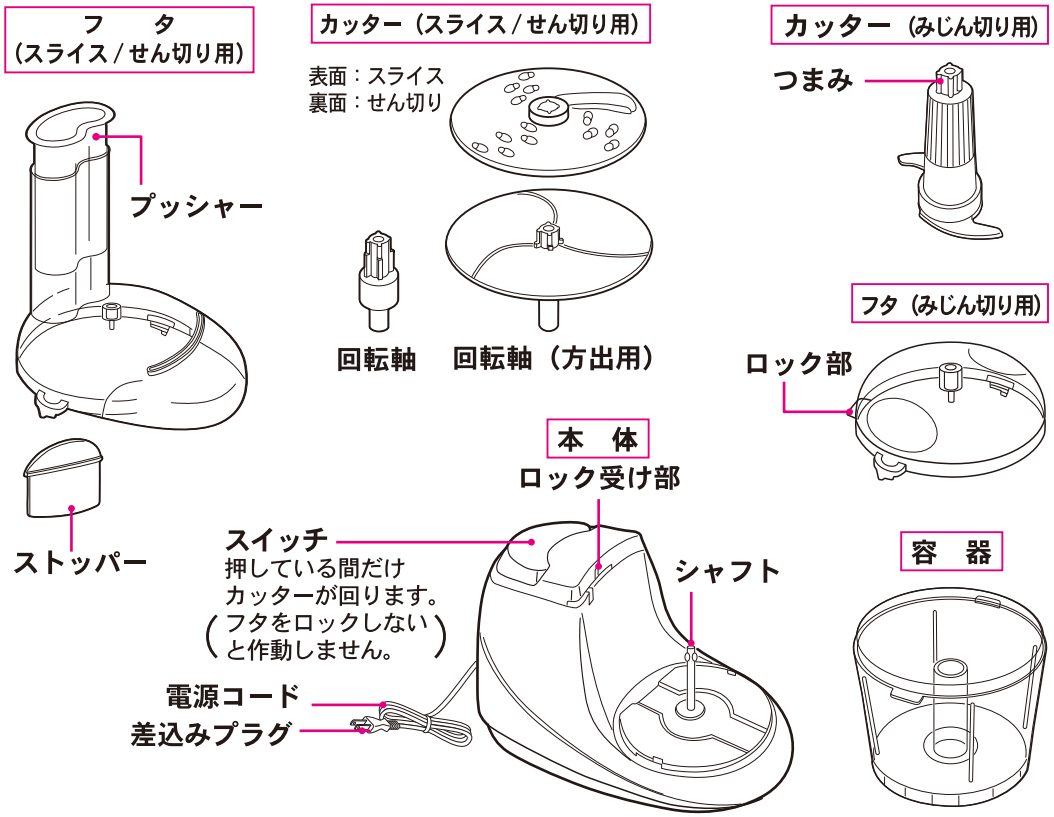
禁止
調理材料を取り出すときは、ヘラなどで取り出す。
ケガの原因になります。

丸洗い禁止
本体の丸洗いはしない。
感電・故障の原因になります。

禁止
食器洗い機や食器乾燥機に入れて乾燥させない。
容器やフタの変形の原因になります。

プラグを抜く
部品の取り付け・取りはずし、お手入れする時は、差込みプラグをコンセントから抜く。
ケガをする恐れがあります。

各部の名称

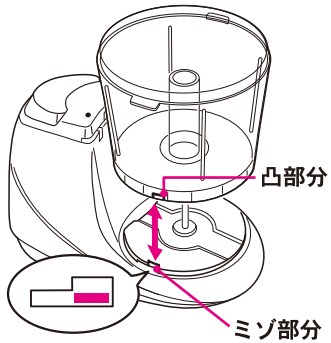


ご使用の前に

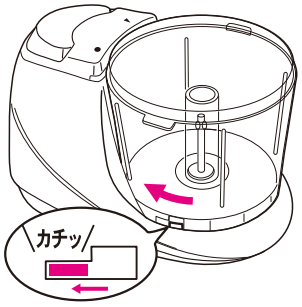
●初めてご使用になる時は、本体以外の部品を洗ってください。（お手入れ方法Ｐ・９）
●各部品は水気をよくふき取ってください。
●本体を水平な場所に置いてください。

本体のセット方法

①容器の凸部分と本体のミゾ部分を合わせてセットしてください。

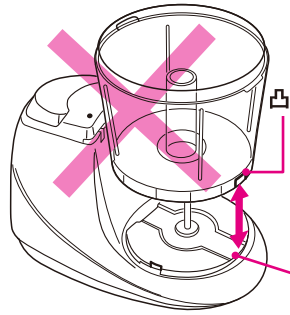


②容器を矢印の方向に「カチッ」と音がするまで回します。
（正しく取り付けられていないと容器がぐらつきますので確認してください。



◎はずす時は矢印と反対方向へ回します

下記イラストの様なセット方法は絶対しないでください



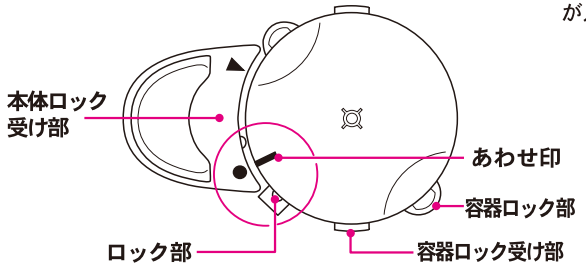
▲本体、図Ａのミゾに、容器の凸部分を合わせてセットしないでください。
容器がはずれにくくなります。
また本体の安全装置によりスイッチを入れることができなくなります。

フタ（みじん切り用）を取り付ける

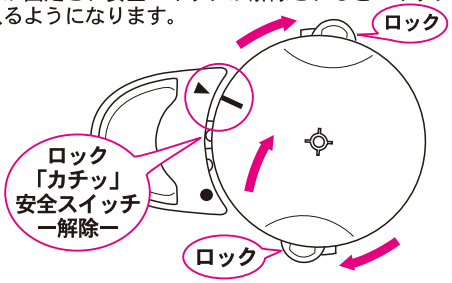
※フタが正しく取り付けられていないと、安全スイッチが働きスイッチを押してもカッターが回転しません。

①フタのあわせ印を本体の●に合わせます。
②フタの軸をカッターのつまみの穴に入れます。
③フタを右に回し、あわせ印を本体の▼に合わせます。
※「カチッ」と音がするまで回します。

◎フタの容器ロック部が容器のロック受け部に固定されます。
◎フタのロック部が本体ロック受け部に固定され、安全スイッチが解除されます。

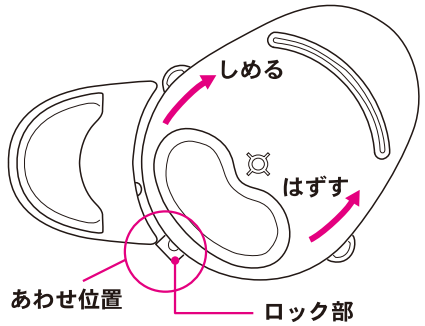


※フタが固定され安全スイッチが解除されるとスイッチが入るようになります。



フタ（スライス／せん切り用）を取り付ける

フタのロック部をあわせ位置にあわせて矢印の方向（右回り）へ「カチッ」と音がするまで回します。
※安全スイッチが解除され、スイッチが入るようになります。
◎はずす時は矢印の方向（左回り）へ回します。



材料の量と下準備（みじん切り）

●容器の深さの約半分を目安に材料を入れます。
●材料を下記の分量より多く入れないでください。分量が多いとモーターに負担がかかり故障の原因になります。
※熱い材料は人肌程度（４０℃以下）まで冷ましてください。

カッター	材　料	最　大　量	時　間	下ごしらえ
みじん切り	にんじん	（約）１４０ｇ	（約）１５～３０秒	１～２cm角に切る
	玉ねぎ	（約）１４０ｇ	（約）１５～３０秒	１～２cm角に切る
	キャベツ	（約）５０ｇ	１２秒	２～３cm角に切る

※玉ねぎなどは、調理中に材料が浮き上がり容器に付着しやすいため、カッターが空回りしたらフタを開け、ヘラなどで落としてください。

調理時間や間欠押しの回数でみじん切りの粗さを調節をします。

粗いみじん切り　　細かいみじん切り
短い ←- - 調理時間 - - → 長い
少ない ←- - 間欠押し - - → 多い

次のような材料には使えません。

禁止

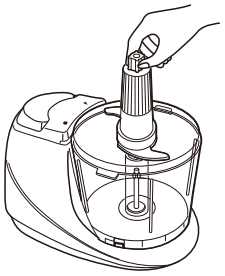
固いもの	粘りの強いもの	液体	熱いもの
・コーヒー豆　・大豆 ・煮干し　・冷凍食品・氷 ・スジ肉・干ししいたけ ・乾燥したパン・棒だら ・スルメ　など	・長芋 ・いちょう芋 ・納豆 など	・お湯 ・スープ ・ジュース など	５０℃以上のもの

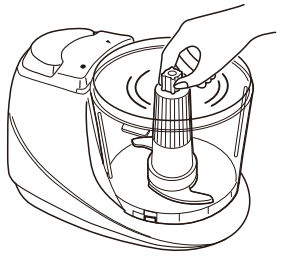
●カッターの刃や容器を傷めたり、モーター故障の原因になります。
●回転軸に水気や粘り気が伝い漏れて、故障の原因になります。

「みじん切り」の使用方法

1. 本体に容器をセットし、カッターを取り付けます

①４ページの「本体のセット方法」にしたがって本体の容器をセットします。
②カッターを取り付けます。
●カッターは必ずつまみを持って取り付けてください。
その際、シャフトとかみあうように左右に軽く回します。

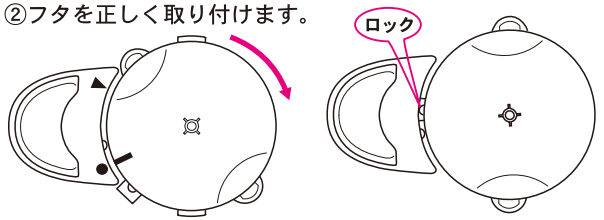




2．材料を入れみじん切り用のフタをします。

①下ごしらえした材料を容器に入れます。
●材料は１回に調理できる最大量より多く入れないでください。
●最大量より多い量を調理する場合は数回に分けてください。

②フタを正しく取り付けます。

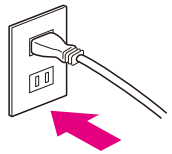


４ページの「本体のセット方法」にしたがってフタを取り付けます。

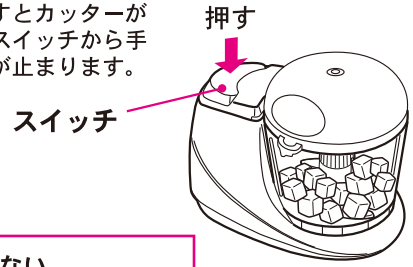
※フタが正しく取り付けられていないと、安全スイッチが働きスイッチが入りません。

3．通電して調理をします。

①差込プラグをコンセントに差込みます。



②スイッチを押すとカッターが回転します。スイッチから手を離すと回転が止まります。



⚠注意　２分以上の連続使用は絶対にしない。
２分以内毎に必ず１分以上休ませてください。

こんなときは

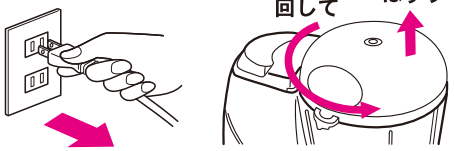
カッターが回転しなかったり、途中で止まってしまった場合は……
①スイッチから手を離し、差込プラグをコンセントから抜きます。
②材料を小さく切り直すか、量を減らして再調理してください。

調理中に材料がカッターに巻きついたり、容器にはりついてしまった場合は……
①スイッチから手を離し、差込プラグをコンセントから抜きます。
②材料をヘラ等で落とし、容器をゆすって材料をまとめ再調理してください。

みじん切りで固まりが残ってしまう場合は……
①スイッチを間欠押ししてください。（約１～２秒間隔で押す／離すをします。）

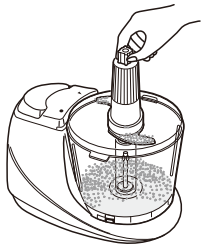
４．調理が終わったら

①差込プラグをコンセントから抜き、フタをはずします。



●必ずカッターが止まってからフタをはずしてください。

②カッターのつまみを持ってはずします。

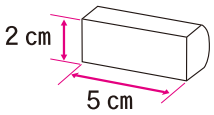


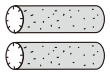
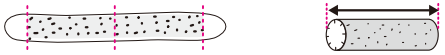
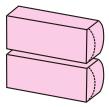
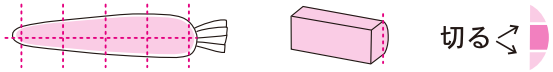
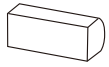
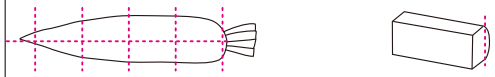
●カッターについた調理物はヘラなどで落とします。直接手で触れたり、金属製のものを使ったりしないでください。

③容器を取りはずし、調理物をヘラなどで取り出します。

材料の量と下準備（スライス・せん切り）

●スライス・せん切りのときは、投入口に入る大きさに切ります。
●材料を下記の分量より多く入れないでください。分量が多いとモーターに負担がかかり故障の原因になります。



カッター	材　料	量	下ごしらえ
スライス せん切り	きゅうり	 約８０ｇ	（スライス）両端を切り、約８cmの長さに切る  （せん切り）両端を切り、約５cmの長さに切る
	にんじん	 約８０ｇ	繊維の方向が横になるように、約２×５cmに切る  両端を切り５cm以下の長さに切って縦に２等分します　上下を切り平らにすると材料に力が均等にかかり切りやすくなります
	大根	 約８０ｇ	繊維の方向が横になるように、約２×５cmに切る  両端を切り５cm以下の長さに切って縦に２等分します　点線部を少し切ると投入口に入れやすくなります

次のような材料には使えません。

禁止

固いもの	粘りの強いもの	柔らかくこしがないもの
・ハム・サラミソーセージ ・冷凍食品・氷・チーズ ・固い種があるもの（桃など） ・ごぼう・しょうが　など	・長芋 ・つくね芋 ・じねんじょ など	・葉の巻きがゆるいキャベツ（特に春の新キャベツ） ・ねぎ ・トマト　など

●カッターの刃や容器を傷めたり、モーター故障の原因になります。
●シャフトに水気や粘り気が伝い漏れて、故障の原因になります。

「スライス・せん切り」の使用方法

1. 本体に容器をセットます

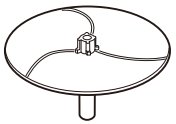
①４ページの「本体のセット方法」にしたがって本体の容器をセットします。

2. カッター（スライス・せん切り）に回転軸を取り付け、本体シャフトに回転軸をしっかり差込みます

①刃を選びます。

②刃回転軸を選びます。

容器の外に出すとき

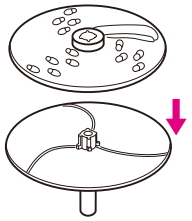


容器の中にためるとき

③回転軸にカッターを取り付けます。

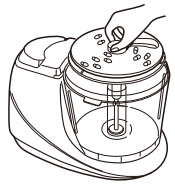
カッターの側面を持って取り付けます。

●刃に触れないでください。



④本体のシャフトに回転軸を差込みます。

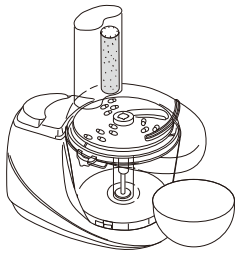
●必ず樹脂部を持ってください。



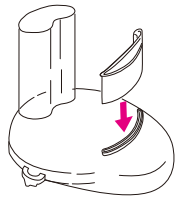
3. フタ（スライス/せん切り用）をして投入口に材料を入れます

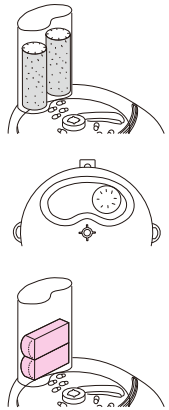
①４ページの「本体のセット方法」に従って本体に容器をセットします。
②フタの方出口の下にボールなどを置きます。

●方出口に手やヘラなどを入れないでください。



容器の中にためるときは
ストッパーをフタに差込みます。

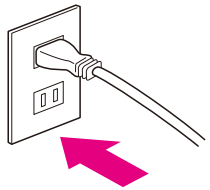




●きゅうりなど細かい材料をスライスするときは、右側に寄せて入れます。（材料が倒れて斜め切りになるのを防ぎます。）
●にんじんなどをスライスするときは、重ねて入れることができます。
●せん切りのときは、一つずつ入れてください。

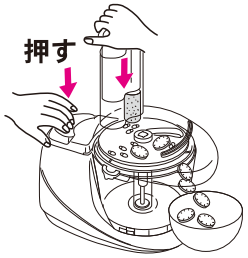
4. 通電して調理をします

①差込プラグをコンセントに差込みます。



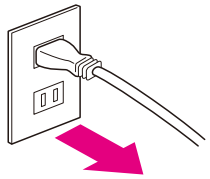
②プッシャーで材料を押しながら、スイッチを押します。

●スイッチから手を離すと回転が止まります。
●せん切りの場合、調理クズが残ります。



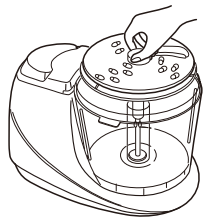
5. 調理が終わったら

①差込プラグをコンセントから抜き、フタをはずします。



●必ずカッターが止まってからフタをはずしてください。

②カッターの樹脂部を持ってはずします。



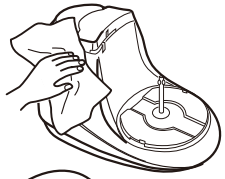
カッターについた調理物はヘラなどで落とします。
直接手で触れたり、金属製の物を使わないでください。

容器の中にためるときは
容器を取りはずし、調理物をヘラなどで落とします。

お手入れ方法

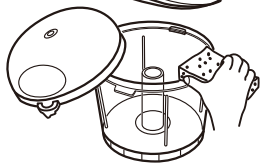
●必ず差し込みプラグをコンセントから抜いてください。
●本体の丸洗いは絶対にしないでください。
●洗剤は必ず食器用中性洗剤を使用してください。
●金属タワシやみがき粉・ベンジン・シンナー、などは使用しないでください。
●漂白剤をつかわないでください。樹脂部が変質します。
●５０℃以上のお湯を使って洗わないでください。樹脂部が変形します。
●食器乾燥機・食器洗い機に入れて乾燥させないでください。

本　体



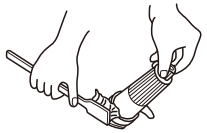
●水を含ませてよく絞ったやわらかい布で、汚れを拭き取ります。
●汚れがひどいときは、やわらかい布にうすめた食器用中性洗剤を含ませ固く絞り、汚れをふき取った後、乾いた布で充分に拭き取ります。

容器・フタ
プッシャー



●やわらかいスポンジに食器用中性洗剤をつけてよく洗い、水気を充分に拭き取ります。

カッター



●つまみを持って食器用中性洗剤を含ませたブラシなどでよく洗い、水気を充分に拭き取り乾燥させます。
●カッターの内側に入り込んだ調理物は綿棒などを使って取り除きます。

修理を依頼される前の点検方法

状　態	点　検	処　置
スイッチを押してもカッターが回らない	差込みプラグがコンセントに確実に差込まれていますか？	差込みプラグをコンセントに確実に差込んでください。
	フタが正しく取り付けられていますか？	フタを正しく取り付けてください。（４ページ参照）
	材料を入れすぎていませんか？	差込みプラグを抜いて材料を減らしてください。
	材料が大きすぎていませんか？	差込みプラグを抜いて材料を小さく切り直してください。
本体内部からにおいがする	固い材料や粘り強いものなど禁止している材料を使用していませんか？	禁止している材料は使わないでください。モーターに負担がかかり故障の原因になります。
	２分以上連続して使用していませんか？	２分以内毎に必ず１分以上休ませてください。
	長時間使用していませんか？	本体が冷めるまで少し時間をおいてください。
容器に色がついた	にんじんなどの色素で容器が変色しますが、人体には影響ありません。	
差込みプラグが異常に熱くなる	コンセントの差込みがゆるくなっていませんか？	ゆるくないコンセントを使用してください。
電源コードに触れると通電しなかったりする	電源コードや差込みプラグに傷がありませんか？	電源コードが断線しかかってます。ただちに使用を中止してください。

長年ご使用のフードプロセッサーの点検を！

愛情点検

「修理を依頼される前の点検方法」の表を参考に処置した後、なお異常がある場合はただちに使用を中止してください。

故障や事故防止のため、必ず点検・修理を販売店にご相談ください。

保障とアフターサービス（必ずお読みください）

ご不明な点や修理に関するご相談は

□修理に関するご相談ならびにお取扱い・お手入れに関するご不明な点はお買い上げ販売店にご相談ください。

ご転居あるいはご贈答品などで保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理が依頼できない場合

■輸入販売元

Tamahashi co.,Ltd.
株式会社 タマハシ
〒959-1241 新潟県燕市小高4549－6
TEL0256-63-9545 FAX0256-66-2252
URL http://www.smile-king.co.jp
E-mail tamahashi@smile-king.co.jp

［受付時間］
10:00～12:00
13:00～17:00
（土日・祝日は除く）

保証書（一体）

●保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
●保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

ー保証期間ー
お買い上げ日より１ヶ年

補修用性能部品の保有期間

●本製品の補修用性能部品を製造打ち切り後５年間保有しています。
●この期間は経済産業省の指導によるものです。
●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼される時は

■保証期間中
製品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。
保証書／取扱説明書の記載内容により修理いたします。
■保証期間が過ぎている時は
お買い上げの販売店にご相談ください。修理により機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。

本文中の絵表示は製品のイメージで、実際の形状と一部異なる場合があります。